



Tarte amandine

Ingredients

Pâte

180g de beurre
250g de farine
30g de sucre
1 oeuf

Crème d'amande

100g de beurre très mou
100g de poudre d'amande
35g de farine
100g de sucre
2 oeufs

Sirop

30g de sucre
1cuillère à soupe de rhum
80g d'eau

Pâte

Dans un grand récipient mélanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Filmez la pâte et mettre au frais 15min

Etaler la pâte et en garnir le moule

Crème d'amande

Dans un récipient mélanger le beurre, le sucre et les oeufs puis incorporer la poudre d'amande et la farine jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Verser la crème sur la tarte, parsemez d'amandes effilées et enfourner pendant environ 20 minute

Sirop

Faire chauffer tous les éléments ensemble jusqu'à dissolution complète du sucre.

Verser sur la tarte